

Kontrolrapport



Virksomhed **Hotel Skovridergaarden**

Adresse **Svingelen 4**

Postnr./By **4900 Nakskov**

CVR-nr. **26815568**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

05-10-2017



Tidligere kontrol

Dato	22-05-2017	
Dato	12-07-2016	
Dato	02-02-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har mundtlige procedurer for tid og temperatur ved varmebehandling af fødevarer ved en temperatur under 75 grader. Der anvendes alternative behandlinger af fødevarer.

Kontrolleret procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne.

Følgende kontrolemner er kontrolleret: Forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, adskillelse og temperaturmåling af køle/frysevarer. Sæbe og papir ved håndvaske.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af køkkeninventar, opvaskeområdet, tilvirkningslokalet og køle/fryserum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af følgende lokaler: Dører og vinduer ind til produktionslokalene, ingen anmærkninger. Endvidere er udenomsarealet ved affaldsgård kontrolleret. Ok. Virksomheden har en aftale med et



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Skovridergaarden**

Adresse Svingelen 4

Postnr./By 4900 Nakskov

CVR-nr. 26815568

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

skadedyrsfirma der kommer og kontrollerer virksomheden. Ok. Der er fremvist skadedyrsrapporter. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret delelementer af egenkontrollen og risikoanalyse for varmebehandling af fødevarer ved en temperatur på over 75 grader. Virksomheden har en mundtlige procedurer for varmebehandling på under 75 grader, ingen anmærkninger

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Fremvist egenkontrol på varemottagelse, temperaturmåling af køle/frysevarer og temperaturmåling af op og nedkøling af varmeholdige fødevarer fra juli 2017 og frem til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens vareudvalg: Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret eengangsemballage



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

05-10-2017

Dato